

L'ART DE LA PERFECTION EN RÔTISSERIE

Rôtissoire Performances

1160.6PE - VERSION ÉLECTRIQUE



Découvrez
notre
rôtissoire
en vidéo

Notre service après-vente est basé en France
avec un stock complet de pièces détachées
pour vous garantir une réactivité maximale et
un dépannage rapide.



Spectacle & Cuisson - Une mise en scène attrayante de la rotation pour capter le regard des clients et garantir une dorure parfaitement uniforme.



Moteurs Indépendants - Une sécurité d'exploitation garantie par un moteur dédié par broche pour maintenir l'activité même en cas de maintenance.



Verre K.Glass - Des vitres thermiques sécurisées qui retiennent la chaleur, réduisent la consommation et évitent les brûlures.



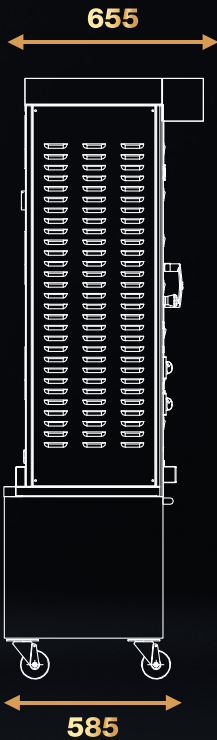
Personnalisation sur Mesure - Un large choix de teintes RAL et de finitions nobles pour intégrer l'appareil à l'identité de votre établissement.



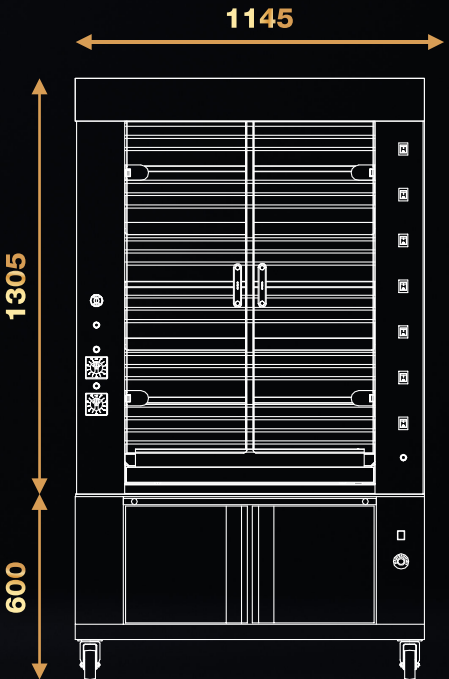
Matériaux Nobles & Durabilité - Une conception robuste en inox, laiton et fonte émaillée pensée pour résister à une utilisation intensive.



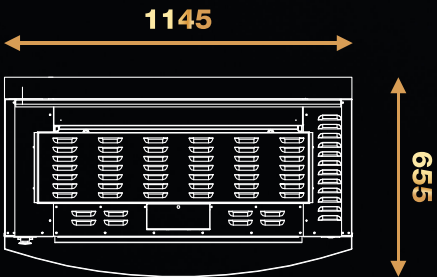
Polyvalence des Cuissons - Une compatibilité étendue avec de nombreux accessoires pour diversifier votre offre et varier vos créations.



Côté



Face



Dessus

CARACTÉRISTIQUES

Nombre de broches	6 broches
Capacité	24/30 volailles
Dimensions	Longueur 1145 x Profondeur 655 x Hauteur 1905 mm
Poids	Avec soubassement: 160 Kgs - Sans soubassement: 128 Kgs
Matériaux	Email Noir - Ferrures inox
Alimentation électrique	400 V 50 Hz - 3 phases + neutre + terre (câble 2 mètres)
Puissance électrique	16,4 kW (16 résistances de 1 kW + 6 moteurs de 40 W + 1 lampes de 150 W + 1 lampes de 25 W)
Options accessoires	Système ficelle, Broche panier, Broche rôti, Broche crapaudine, Grilles et plateau, Broche avec pics, etc..